日本菇類產業及研究現況

大賀祥治[1,*]

[1]九州大學大學院農學研究院

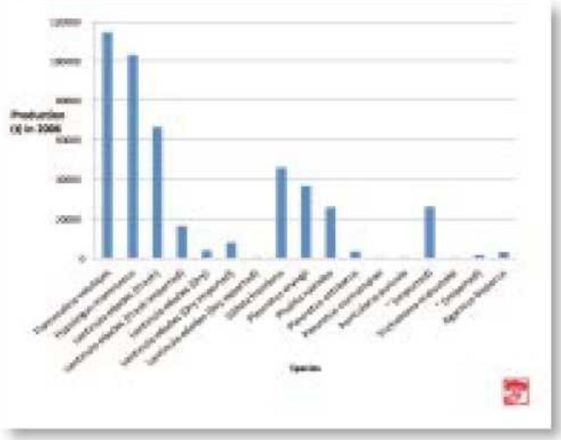
[*]通訊作者電子信箱：ohga@forest.kyushu-u.ac.jp

摘要

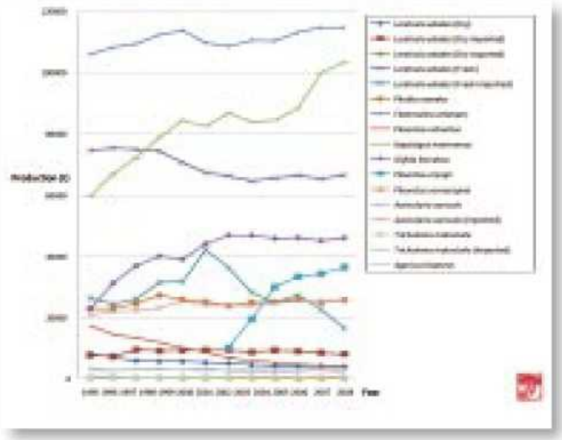
菇類產業在日本的森林資源利用中佔有重要的地位，因其生產自森林，故被歸類爲林業產品。目前菇類產業的產值已經超過500億日元且仍在持續地增加中。近年來，由於人們對健康食品的需求迅速增加，其總產值已超過1兆日元。日本農林水 省推行之飲食教育提及菇類是相當好的食物，並建議人們可以天天食用。許多企業從事分離與純化菇類中能夠維護身體健康的重要成分，到目前爲止，已有許多以菇類爲材料的保健食品以及具有刺激免疫、抗癌活性的製劑產品開發完成。此外，菇類亦爲美白和保濕等化妝品值得研究發展的材料。相較於社會上對菇類需求的發展趨勢，在研究方面則是針對菇類育種、栽培方法、生物活性成分及其功能性的分析等方向進行積極研究。菇類的有效成分的含量常會受到品種和栽培方法影響而有明顯的變動，特別是在菇類子實體形成時利用電脈衝刺激之，證明可以顯著增加菇類有效成分的含量。至於菇類的有效運用，舉冬蟲夏草爲例，其在與醫藥學的共同研究中，產生許多全新的成果、論文著作及專利等。本次演講以日本菇類產業及研究現況爲題，概述近年日本菇類產業的發展趨勢並詳細介紹講者等人的研究成果。

關鍵詞：日本、菇類、產業及研究

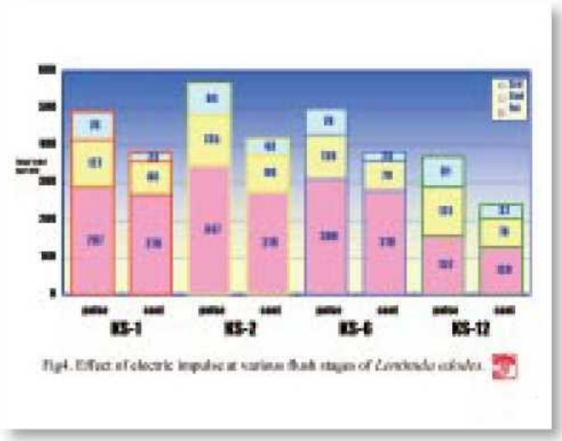
圖一、日本多樣化的新鮮菇類產品



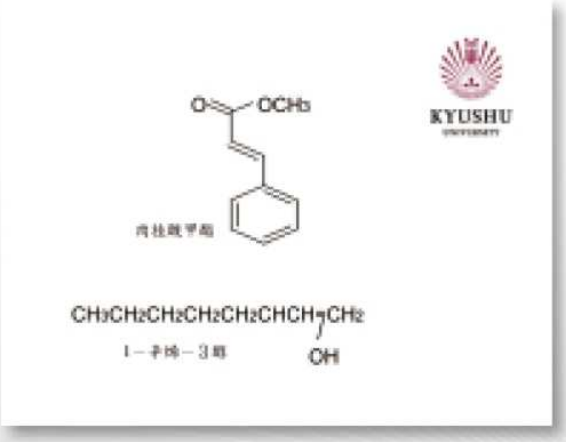
圖二、2006年日本各種菇類產量



圖三、日本各種菇類產量消長圖(1995-2008年)



圖四、利用電脈衝刺激香菇產量比較



圖五、松茸香氣成分

圖六、冬蟲夏草人工栽培情形